

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT. Inti Luhur Fuja Abadi (PT. ILUFA) merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil perikanan terutama dalam bidang pembekuan *fillet* ikan kakap merah.
2. PT. ILUFA terletak di Jalan Raya Cangkringmalang Km. 6 Beji, Kabupaten Pasuruan Propinsi Jawa Timur.
3. Bentuk perusahaan PT. ILUFA adalah Perseroan Terbatas (PT) dan struktur organisasi yang dimiliki PT. ILUFA adalah struktur organisasi garis dengan jumlah karyawan 206 orang.
4. Bahan baku yang digunakan oleh PT. ILUFA adalah ikan kakap merah yang diperoleh dari Banyuwangi, Lamongan, Rembang, Tegal, Pati, Probolinggo, Tuban, Pasuruan, dan Madura yang diangkut menggunakan mobil *pick-up* atau truk. Sedangkan bahan pembantu yang digunakan adalah ABT (Air Bawah Tanah), PDAM (Perusahaan Daerah Air Minum), es curah dari PT. Kasrie Pandaan, dan es tube dari PT. Es Mineral Sumber Abadi Pasuruan.
5. Urutan proses produksi *fillet* ikan kakap merah adalah penerimaan bahan baku, pencucian I, sortasi (*sizing* dan *grading*), penimbangan I, penysisikan (*skin on*), pencucian II (*skin on*), *filleting*, *skinning* (*skin less*), *trimming*, sortasi (*sizing* dan *grading*), penimbangan II, pencucian III, pewadahan, pengisian gas Carbon Monoxide (CO), penyimpanan dingin, pengeluaran gas CO, *recheking*, pencucian IV, penimbangan III, pengemasan primer dan pelabelan, *vacuum*, *seal*, *retoucing*, penyusunan dalam *long pan*, *freezing*, penimbangan IV, pengecekan logam, pengemasan sekunder, *storing*, dan *stuffing*.

6. PT. ILUFA menggunakan bahan pengemas primer yaitu plastik *polyetilen* jenis LDPE (Low Density Polyethylene) dan pengemas sekunder yaitu *master carton*. Ruang penyimpanan yang dimiliki PT. ILUFA adalah *chilling room*, *cold storage*, dan gudang (*ware house*).
7. Mesin dan peralatan produksi yang akan digunakan oleh perusahaan akan sangat berpengaruh terhadap produktivitas dan efisiensi produk serta pelaksanaan produksi dalam perusahaan tersebut.
8. Sumber daya yang digunakan PT.ILUFA yaitu sumber daya manusia dan sumber daya listrik.
9. Sanitasi yang dilakukan PT. ILUFA meliputi sanitasi pabrik, sanitasi mesin dan peralatan, bahan baku dan sanitasi bahan pembantu, dan sanitasi pekerja.
10. Pengawasan mutu yang dilakukan PT. ILUFA yaitu pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan pembantu, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir.
11. Limbah yang dihasilkan PT. ILUFA dari proses pembekuan berupa limbah padat, limbah cair, dan limbah gas.

### **13.2. Saran**

Saran yang dapat disampaikan untuk lebih meningkatkan dan mengembangkan PT. ILUFA adalah:

1. Bagian pengendalian mutu sebaiknya ditangani oleh lebih dari satu orang dan terdapat pembagian kerja yang jelas agar setiap orang bekerja sesuai dengan peranannya masing-masing.

## DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (H. Purnomo dan Adiono, Eds.). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Effendi, H. M. S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Fardiaz, S. 1983. *Keamanan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, ITB.
- Ginting, Perdana. 1992. *Mencegah dan Mengendalikan Pencemaran Industri*, Edisi 1. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Hasil Pengawetan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Denmark: Liberty.
- Handoko. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPPE.
- Hariadi, S. 1994. *Pengolahan Ikan Beku*. Surabaya: Karya Anda.
- Jenie, BST. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Kamaryani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Limbah*. Yogyakarta : UGM Press.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Mahida, U.N., 1983. *Pencemaran Air dan Pemanfaatan Limbah*. Jakarta: cv. Rajawali.
- Marriot, N. G. 1999. *Principles of Food Sanitation 4<sup>th</sup> Edition*. Maryland: Aspen Publisher.

- Moeljanto, R. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Muctadi, T.R., Sugiyono, Fitriyono Ayustaningwarno. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Organisasi Komunitas dan Perpustakaan Online Indonesia. 2006. *Jenis/ Macam Perseroan Terbatas (PT) yang Ada di Indonesia*. [http://organisasi.org/jenis\\_macam\\_perseroan\\_terbatas\\_pt\\_yang\\_ada\\_di\\_indonesia\\_pt\\_tertutup\\_terbuka\\_domestik\\_asing\\_perseorangan\\_dan\\_publik](http://organisasi.org/jenis_macam_perseroan_terbatas_pt_yang_ada_di_indonesia_pt_tertutup_terbuka_domestik_asing_perseorangan_dan_publik) (24 Januari 2012).
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Schein, H. E. 1991. *Psikologi Organisasi*. Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo.
- Susanto, T. 1993. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Akademik Press.
- Susanto, T. dan Sucipto N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Sutarti, M. dan M. Rachmawati. 1994. *Zeolit*. Jakarta: Pusat Dokumentasi dan Informasi Ilmiah Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Suyitno. 1997. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Swastha, B., dan Ibnu Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty offset.
- Syarief, R., Sassya, S., dkk. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Laboraturium Rekayasa Proses Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.



Winarno, F. G. 1994. *Sterilisasi Komersial Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: Mbrio Press.

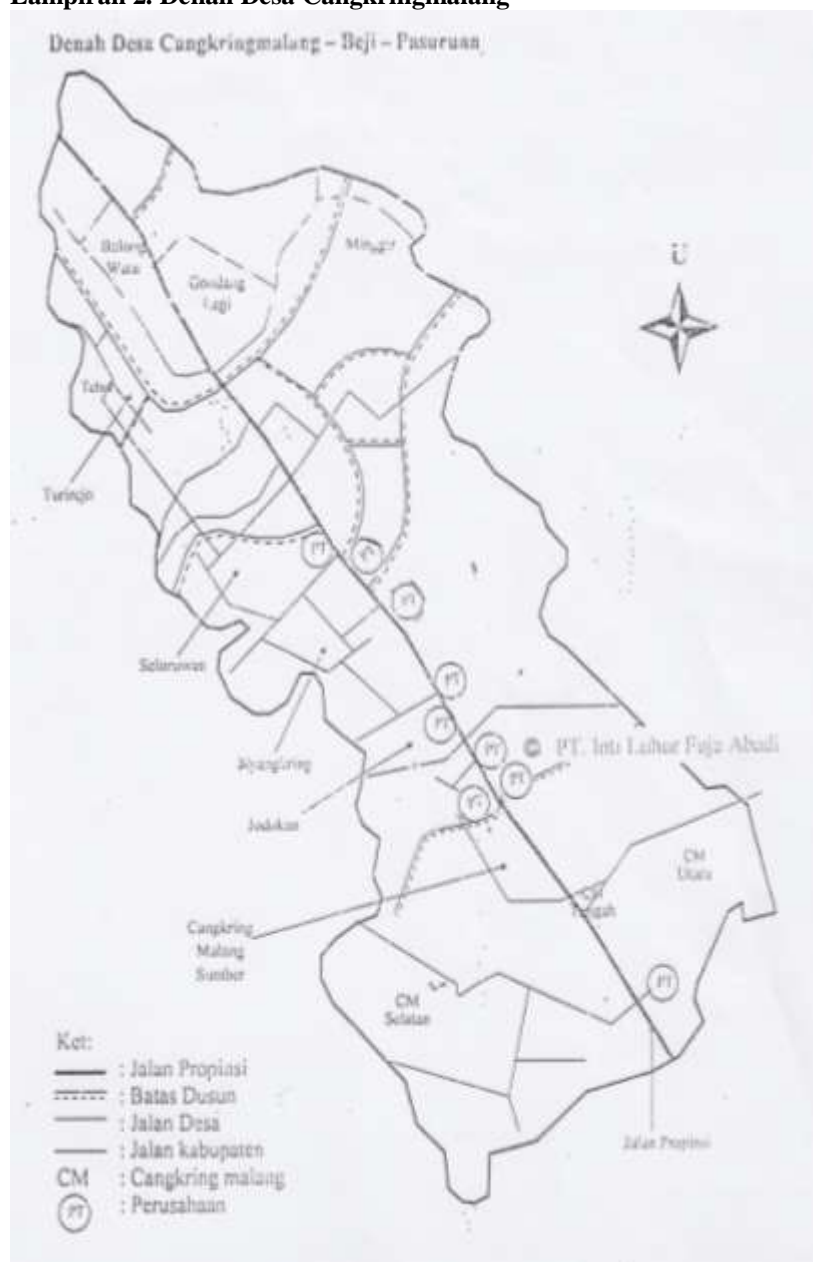
Winarno, F. G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan*, Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.

## Lampiran 1. Sertifikat Kelayakan Pengolahan PT. ILUFA

		P. 00000285
<b>KEMENTERIAN KELAUTAN DAN PERIKANAN</b> <i>Ministry of Marine Affairs and Fisheries</i>		
<b>DIREKTORAT JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERIKANAN</b> <i>Directorate General of Fisheries Product Processing and Marketing</i>		
<b>SERTIFIKAT KELAYAKAN PENGOLAHAN</b> <i>Certificate of "Good Manufacturing Practices"</i>		
No. 265/35/SKPBK/00/2011		
<p><b>Sehubungan dengan</b>  <i>Having regard to the</i></p> <p><b>Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER/10/MEN/2010</b>  <i>Regulation of the Minister of Marine Affairs and Fisheries No. PER/10/MEN/2010</i></p> <p><b>Memaparkan bahwa</b>  <i>To certify that</i></p>		
<b>Unit Pengolahan Ikan</b> <i>Fish Processing Plant</i>	<b>PT. INTI LUHUR FLUJA ABADI</b>	
<b>Alamat</b> <i>Address</i>	<b>Jl. Raya Cangkring Makong Km. 6 Kec. Bep. Pasuruan Jawa Timur</b>	
<b>Jenis Produk</b> <i>Type of Product(s)</i>	<b>Cephalopoda Beku</b> <i>Frozen Cephalopods</i>	
<b>Tahapan Pengolahan</b> <i>Processing Steps</i>	<b>Penerimaan, Pencucian, Pembekuan, Pengemasan/Pengaliran, Penyimpanan Beku, Pengangkutan</b> <i>Receiving, Processing, Freezing, Packing/Labeling, Cold Storage, Stuffing</i>	
<p><i>Sertifikat ini berlaku selama 2 (dua) tahun dan tetap memenuhi persyaratan sanitasi dan hygiene, akan kadaluarsa jika dua tahun apabila terjadi pelanggaran ketentuan pangan.</i>  <i>This certificate is valid for 2 (two) years and met the sanitation and hygiene requirement or less than two years in case of food safety violations.</i></p>		
<b>Dikeluarkan di</b> <i>Issued in</i>	<b>Jakarta</b>	
<b>Tanggal</b> <i>Date</i>	<b>08 September 2011</b>	
<b>Berlaku sampai dengan</b> <i>Valid until</i>	<b>08 September 2013</b>	
		
<b>DR. N. TOR P.H. KOSULLUW</b> <i>Director General of Fisheries Product Processing and Marketing</i>		

## Lampiran 2. Denah Desa Cangkringmalang



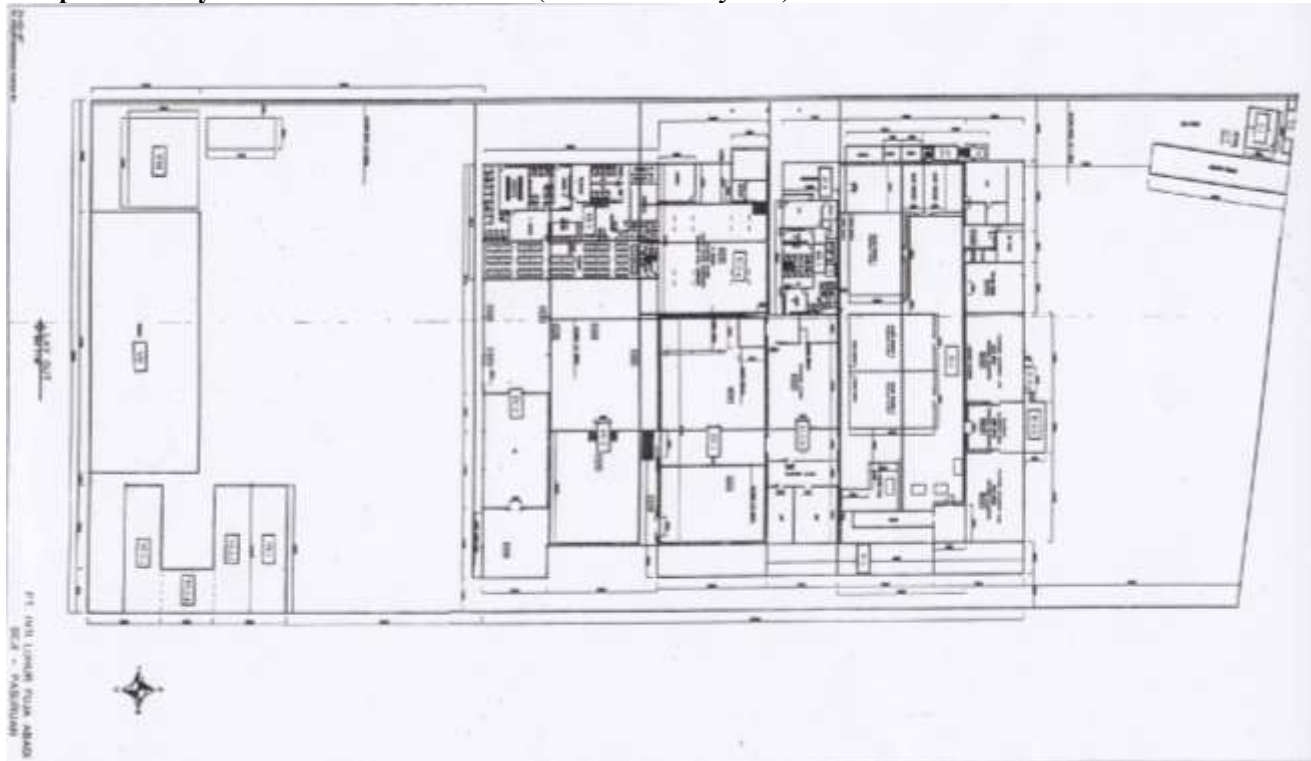
### Lampiran 3. Pembagian Lahan Bangunan PT. ILUFA

No.	Nama Bangunan	Ukuran		Luas (m <sup>2</sup> )
		Panjang	Lebar	
I.	Pos Satpam			-
	1. Pos Satpam	6.35	5.30	33.66
	2. Ruang Ganti Satpam	9.00	1.50	13.50
	3. Ruang Gudang Satpam	2.50	2.00	5.00
II.	Bangunan Pabrik			-
	1. Ruang Produksi A	60.00	35.00	2,100.00
	2. Ruang Produksi B			
	a. Ruang Produksi B1	24.00	20.00	480.00
	b. Ruang Produksi B2	36.00	13.00	468.00
	3. Ruang Penerimaan	10.00	6.00	60.00
	4. Ruang Export & Adm			
	a. Ruang Export	8.00	4.00	32.00
	b. Ruang Administrasi	4.00	1.50	6.00
III.	Ruang Ganti Karyawan			-
	1. Ruang Ganti Karyawan A	18.00	10.00	180.00
	2. Ruang Ganti Karyawan B	32.00	18.00	576.00
IV.	Ruang Kosong			-
	1. Ruang Kosong 1	36.00	20.00	720.00
	2. Ruang Kosong 2	42.00	20.00	840.00
	3. Ruang Kosong 3	47.00	12.00	564.00
V.	Ruang Mesin/Teknik			-
	1. Ruang Mesin/Teknik 1	68.00	5.00	340.00
	2. Ruang Mesin/Teknik 2	26.80	2.50	67.00
VI.	Kantor dan Mess Karyawan			-
	1. Ruang Kantor	20.00	6.50	130.00
	2. Ruang Mess Karyawan			
	a. Ruang Mess Karyawan 1	20.00	6.50	130.00
	b. Ruang dapur Mess	9.30	6.80	63.24
	c. Ruang Mess Karyawan 2	20.00	6.50	130.00
VII.	Gudang Karton	41.20	19.40	799.28
VIII.	Tandon Air	14.00	12.50	175.00
IX.	Instalasi Pengolahan Air Limbah	12.20	4.80	58.56
X.	Pagar Keliling Pabrik	598.00	0.30	179.40
Jumlah Luas Bangunan Keseluruhan				8,150.64

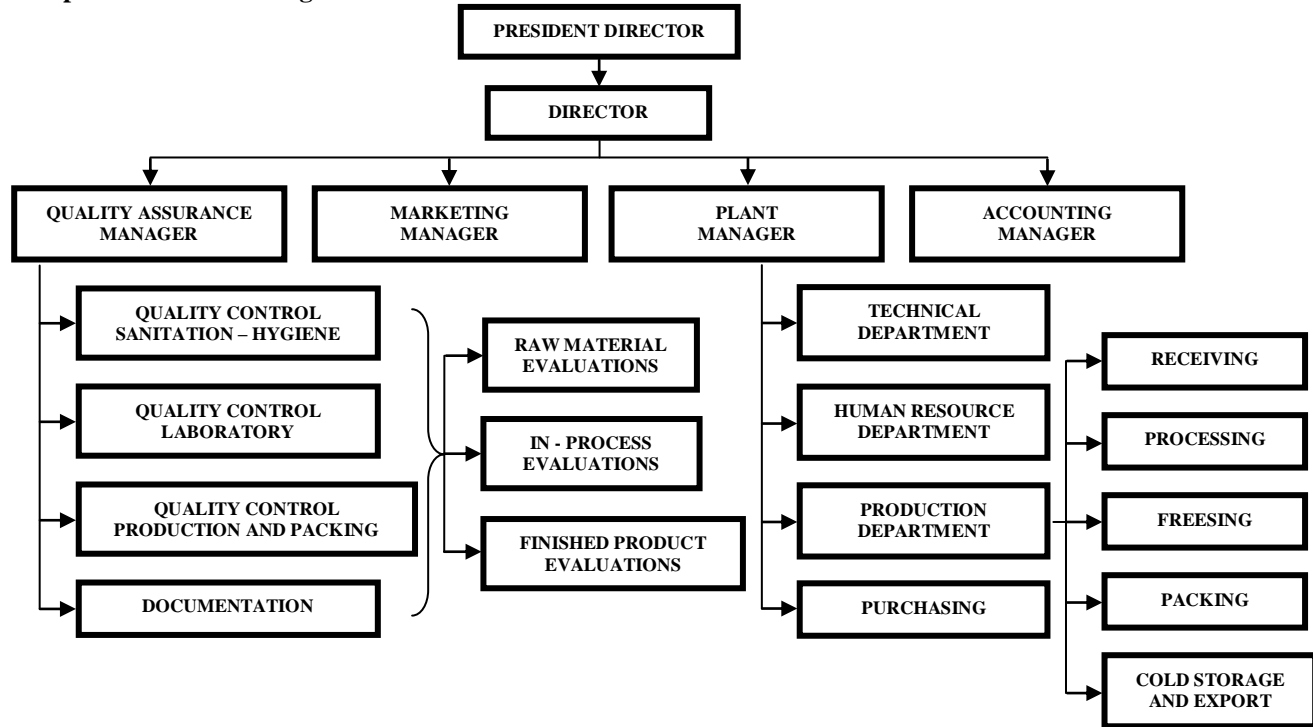
Sumber: PT. ILUFA, 2012



**Lampiran 4. Penyusunan Tata Letak Fasilitas (Denah *Plant Lay Out*)**



## Lampiran 5. Struktur Organisasi PT. ILUFA



### Lampiran 6. Jumlah Karyawan PT. ILUFA

No.	Bagian dan Jabatan	Jumlah		Total	Pendidikan					
		L	P		S-1	D-3	D-1	SMA	SMP	SD
1	Presiden Direktur	1		1	1					
2	Direktur	1		1	1					
3	<i>Factory Manager</i>	1		1	1					
4	<i>Accounting</i>			6						
	a. Kabag		1		1					
	b. Kasir		1			1				
	c. Pajak		2		2					
	d. Staff		2					2		
5	Pemasaran (Ekspor-Import)			3						
	a. Kabag	1			1					
	b. Staff	1	1					2		
6	Personalia dan Umum			11						
	a. Kabag		1			1				
	b. Staff	1	1					2		
	c. Operator Telepon		1			1				
	d. Front Office		1					1		
	e. Pengurus Mess		3					1	2	
	f. Sopir	3						2	1	
7	Satpam			11						
	a. Kabag	1						1		
	b. Wakil	1						1		
	c. Anggota	8	1					9		
8	Teknik			10						
	a. Kabag	1						1		
	b. Teknisi	3			1			2		
	c. Electrician	2						2		
	d. Operator Mesin	4						4		
9	<i>Quality Control</i>			8						
	a. Kabag	1			1					
	b. QC Laboratorium		1		1					
	c. QC Penerimaan	1						1		
	d. QC Proses	1	2					3		
	e. QC Packing	1						1		
10	f. Pengeluaran Produk		1					1		
	Logistik			3						
	a. Kasie		1					1		
	b. Harian	2						2		
11	Personalia			9						
	a. Kabag	1						1		
	b. Supervisor	2						2		
	c. Harian	6						3	3	
12	<i>Processing</i>			89						
	a. Kabag	1			1					
	b. Kasie	3			2			1		
	c. Supervisor	1						1		

Lampiran 6. lanjutan										
No.	Bagian dan Jabatan	Jumlah		Total	Pendidikan					
		L	P		S-1	D-3	D-1	SMA	SMP	SD
	d. Tally		3					2	1	
	e. Harian	11	70					37	35	9
13	Pembekuan			5						
	a. Supervisor	1						1		
	b. Tally		1					1		
	c. Harian	3						2	1	
14	Pengemasan			24						
	a. Supervisor	2						2		
	b. Tally		2					1	1	
	c. Harian	8	12					10	7	3
15	<i>Cold Storage</i>			10						
	a. Supervisor	1						1		
	b. Tally		1					1		
	c. Harian	8						5	3	
16	Sanitasi dan Higiene			14						
	a. Kasie	1						1		
	b. Supervisor	1						1		
	c. Tukang Kebun	2							2	
	d. Sanitasi Limbah Cair	2						2		
	e. Sanitasi Limbah Padat	4						3	1	
	f. Sanitasi Ruang Ganti	1	1					1	1	
	g. Sanitasi Packing	2						1	1	
	Total	96	110	206	13	3	0	119	59	12

Sumber: PT. ILUFA, 2012

## Lampiran 7. Formulir Pengambilan Air Bawah Tanah (ABT)



### PT. INTI LUHUR FUJA ABADI

Jl. Raya Cangkringmalang Km.6, Kecamatan Beji, Pasuruan 67134, East Java - Indonesia  
Phone: (82-343) 656275, 656276; Fax: (82-343) 656390, 656461; Email: ptifafa@ind.net.id

Pasuruan, 28 Februari 2007

Nomor	: 002/ILF-ABT/07	Kepada	
Lampiran	: -	Yth. Bapak Bupati Pasuruan	
Perihal	: Laporan Bulanan Pengambilan Air Bawah Tanah (ABT)	Cq. Kepala Bapedalda	
		Kabupaten Pasuruan	
		di Pasuruan.	

### LAPORAN BULANAN PENGAMBILAN AIR BAWAH TANAH

Bulan : Februari 2007  
Atas Nama : PT. Inti Luhur Fuja Abadi  
Alamat : Jl. Raya Cangkringmalang Km. 6 Beji Pasuruan

1. Lokasi sumur Bor / sumur pasak / sumur gali / mata air
  - a. Desa / Kelurahan : Cangkringmalang
  - b. Kecamatan : Beji
  - c. Kabupaten : Pasuruan
  - d. Propinsi : Jawa Timur
2. Titik Pengambilan Sumur ke 1 & 2 = 80 meter
3. Ijin Pengambilan Air Bawah Tanah (SIPA)
  - a. Nomor SIPA : Sumur 1 - No. 611.26/102/424.061/2006  
Sumur 2 - No. 611.26/25/424.061/2006
  - b. Tanggal : 15 Oktober 2006
  - c. Jumlah pengambilan yang diijinkan : 180 Liter / menit
4. Jumlah pengambilan bulan ini : 5.924 M3
 

Pengambilan Sumur ke 1 (kesatu) : 4.853 M3 ( 181.713 M3 - 176.860 M3 )  
Pengambilan Sumur ke 2 (kedua) : 1.071 M3 ( 4.910 M3 - 3.839 M3 )
5. Peruntukan pengambilan Air Bawah Tanah
  - a. Untuk pencocokan ikan dan peralatan produksi
  - b. Untuk MCK Karyawan

Pasuruan, 28 Februari 2007

Tertanda,

Budi Ekana Pravejya

Tembusan :

1. Sdr. Kepala Dinas Energi dan Sumber Daya Mineral  
Propinsi Jawa Timur di Surabaya.
2. Sdr. Direktur Direktorat Geologi Tata Lingkungan di Bandung.

## Lampiran 8. Sertifikat Analisis PT. Es Mineral Sumber Abadi



**PT. ES MINERAL SUMBER ABADI**

Jl. Sukorejo - Km. 19,5 Pajajaran 67157, Jawa Tengah - Indonesia Phone : (0243) 825 777 - 77 00 777

### Certificate Of Analysis

Customer : PT. Indri Lahir Tugu Abadi  
 Alamat : Es Batu  
 Produk : Tube  
 Bentuk Es : 10, 11, 12 January 2020  
 Tanggal Pengiriman :  
 Jumlah :  
 No. Surat Jalan :

No.	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN			STANDART	KESIMPULAN
		10	11	12		
1	pH	8	8	7,8	6,5 - 8,5	OK
2	TOTAL Dissolved Solid	45	48	52	Maks. 500 ppm	OK
3	Kekeruhan	0,5	0,00	0,06	Maks. 5 NTU	OK
4	TPC	20	0	0	Maks. 100 CFU	OK
5	<i>Escherichia coli</i>	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	OK
6	Bau	TB	TB	TB	Tidak Berbau	OK
7	Rasa	N	N	N	Normal	OK
8	Warna	TW	TW	TW	Tidak Berwarna	OK
No.	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN			STANDART	KESIMPULAN
		10	11	12		
1	pH	6,5	6,5	7,8	6,5 - 8,5	OK
2	TOTAL Dissolved Solid	44	48	52	Maks. 500 ppm	OK
3	Kekeruhan	0,5	0,00	0,06	Maks. 5 NTU	OK
4	TPC	1	0	0	Maks. 100 CFU	OK
5	<i>Escherichia coli</i>	Negatif	Negatif	Negatif	Negatif	OK
6	Bau	TB	TB	TB	Tidak Berbau	OK
7	Rasa	N	N	N	Normal	OK
8	Warna	TW	TW	TW	Tidak Berwarna	OK
No.	JENIS PEMERIKSAAN	HASIL PEMERIKSAAN			STANDART	KESIMPULAN
		10	11	12		
1	pH	7	7	7	6,5 - 8,5	7
2	TOTAL Dissolved Solid				Maks. 500 ppm	
3	Kekeruhan				Maks. 5 NTU	
4	TPC				Maks. 100 CFU	
5	<i>Escherichia coli</i>				Negatif	
6	Bau				Tidak Berbau	
7	Rasa				Normal	
8	Warna				Tidak Berwarna	

Mengetahui,  
  
 Supriyono  
 Wakil Managemen



Diperiksa oleh,  
  
 Anita S. Wijayanti  
 Quality Control

## Lampiran 9. Surat Penjaminan Mutu (*letter of guarentee*)

### **SURAT JAMINAN LETTER OF GUARANTEE**

Dengan ini kami menyatakan bahwa :

*To whom it may concern :*

Kami menjamin semua produk ikan kakap merah dan ikan-ikan karang yang disetorkan ke:


*This is certify our products red snapper fish and coral fish supplied to :*

**PT. Inti Luhur Fuja Abadi  
Pasuruan - Indonesia**

Tidak mengandung bahan berbahaya seperti : Mikroba Pathogen (*E. Coli*, *Salmonella sp*)  
Logam Berat, serta Benda-Benda Asing (misalnya : Paku, Kayu, Bebatuan/Kerikil dan lain-lain).

*Do not treat any dangerous material : Pathogenic Microbial (E. Coli, Salmonella sp), Heavy Metal, and Foreign Matter (for example :Nail, Wood, Stonex, etc).*

Probolinggo, ..... 2010.  
Supplier



Nama/Name : Hendrik

Daerah/Ponds : Probolinggo

No. Kendaraan/  
No. container :

Nama/ No. Kapal  
Name/ No. of Vessel :

## Lampiran 10. Sertifikat Hasil Pengujian Mutu Bahan Baku



DINAS PERIKANAN DAN KELAUTAN PROPINSI JAWA TIMUR  
UPT LABORATORIUM PENGENDALIAN DAN PENGUJIAN MUTU HASIL PERIKANAN  
SURABAYA FISHERIES INSPECTING AND QUALITY TESTING LABORATORY  
Jl. Pagersangan II No. 58 B, Telp (031) 8274862 - 8274863 - 8274864 Fax. No. (031) 8280116  
SURABAYA - INDONESIA

### TEST RESULT

No. 523.3/408 A / 118.05/2011

Date of received/taken : May 09, 2011  
Date of examination : May 10, 2011  
Owner : PT. Inti Luhur Faja Abadi  
Type of sample : Frozen Snapper Fillet  
Sample Code Laboratory : RH-42A

No.	Description	Examination	Result	Others
1	Frozen Snapper Fillet (Lutjanus spp) Code : VC 050811022 (RS-1)	Total Plate Count (aerob)	$6.7 \times 10^4$ CFU/g	Method : SNI -01-2332.3-2006 Limits : $5 \times 10^5$ CFU/g
		E. coli	< 3 MPN / g	Method : SNI -01-2332.2-2006 Limits : < 3 MPN / g
		Coliform	< 3 MPN / g	Method : SNI -01-2332.2-2006
		Salmonella sp	Negative / 25 g	Method : SNI -01-2332.2-2006 Limits : Negative / 25 g
		Histamine	27.88 mg/kg	Method : SNI 01-2360-1991 LoD : 7.42 mg/kg MRL : 100 mg/kg
		Mercury (Hg)	0.1488 mg/kg	Method : SNI 01-2354.6-2006 LoD : 0.0256 mg/kg MRL : 0.5 mg/kg
		Cadmium (Cd)	0.0173 mg/kg	Method : SNI 01-2354.5-2006 LoD : 0.0111 mg/kg MRL : 0.1 mg/kg
		Plumbum (Pb)	0.1369 mg/kg	Method : SNI 01-2354.7-2006 LoD : 0.0286 mg/kg MRL : 0.3 mg/kg

Surabaya, May 24, 2011



HEAD OF LABORATORY  
QUALITY CONTROL AND FISH INSPECTION

FACHRUR ROZAQ

Note :

CFU : Colony Forming Unit  
MPN : Most Probable Number  
LoD : Limit of Detection  
MRL : Maximum Residue Level



# Lampiran 11. Hasil Pengujian Air dan Es Batu di UPTLPPMHP



**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR**  
**DINAS PERIKANAN DAN KELAUTAN**  
**UNIT PELAKSANA TEKNIK LABORATORIUM PENGENDALIAN DAN PENGUJIAN MUTU HASIL PERIKANAN**  
SURABAYA FISHERIES INSPECTING AND QUALITY TESTING LABORATORY  
Jl. Papanan 2 No. 58 B, Telp (031) 8274882 - 8274883 - 8274884 Fax. No. (031) 8203115  
SURABAYA - INDONESIA

---

**HASIL PEMERIKSAAN AIR**  
 No. 07 /II/2011

Jenis air : Air & Es Pesisir  
 Kode Contih (KC) : ASLI & ESLJ  
 Tgl. Diterima / diambil : 14 Januari 2011

Tgl. Pemeriksaan : 14 Januari 2011  
 Nomor Pengujian : \*  
 Pemilik : PT. SUKSES LAUTAN INDONESIA

No.	Jenis Pengujian	Satuan	Batas Maksimum	Hasil Pemeriksaan	
				KC : ASLI	KC : ESLJ
<b>A. FISIKA</b>					
1	Bau	-	Tidak berbau	Tidak berbau	-
2	Total padatan terlarut (TDS)	Mg/l	500	150	-
3	Kekerasan	Skala NTU	5	0,15	-
4	Rasa	-	Tidak berbau	Tidak berbau	-
5	Suhu	°C	Suhu udara ± 3 °C	27	-
6	Warna	TCU	15	0	-
7	Daya Hantar Listrik (DHL)	µmhos/cm	-	280	-
<b>B. KIMIA</b>					
<b>a. Kimia Anorganik</b>					
1	Air Raksa *)	Mg/l	0,001	0,000	-
2	Alumunium	Mg/l	0,2	0,00	-
3	Arsenik	Mg/l	1,5	0,00	-
4	Arsenik	Mg/l	0,01	0,00	-
5	Bakrium	Mg/l	0,7	0,00	-
6	Besi	Mg/l	0,3	0,00	-
7	Boron	Mg/l	0,5	0,00	-
8	Fluorida	Mg/l	1,5	0,10	-
9	Kadmium *)	Mg/l	0,003	0,000	-
10	Kesadahan Total	Mg/l	500	128,57	-
11	Klorida	Mg/l	250	20,00	-
12	Kromium, Valensi 6	Mg/l	0,05	0,00	-
13	Mangan	Mg/l	0,4	0,00	-
14	Natrium	Mg/l	200	12,86	-
15	Nikel	Mg/l	0,07	0,00	-
16	Nitrit, sebagai NO <sub>2</sub>	Mg/l	50	0,51	-
17	Nitrit, sebagai NO <sub>2</sub>	Mg/l	3	0,50	-
18	Parat	Mg/l	0,05	0,00	-
19	PH	Mg/l	6,5 - 8,5	7,10	-
20	Selenium *)	Mg/l	0,01	0,00	-
21	Seng	Mg/l	3	0,14	-
22	Selena *)	Mg/l	0,07	0,00	-
23	Sulfat	Mg/l	250	8,61	-
24	Sulfida	Mg/l	0,05	0,00	-
25	Tembaga	Mg/l	2	0,00	-
26	Timbal *)	Mg/l	0,05	0,00	-
27	Sisa Chlor	Mg/l	5	0,00	-
<b>b. Kimia Organik</b>					
1	Zat Organik	Mg/LKMnO <sub>4</sub>	10	1,55	-
2	Deterjen	Mg/L LAS	0,05	0,00	-
<b>C. MIKROBIOLOGI</b>					
1	ALY ASROB	Koloni	Max. 100	-	-
2	Cultform	APM/ml	< 0,3	< 0,3	< 0,3
3	E. Coli	MPN/100 ml	< 0,3	< 0,3	< 0,3

\*) Zat Kimia beresifat racun  
 #) Tidak ada satuan  
 -) Tidak diperiksa  
 \*) PERMEN/KES RI NO : 482/Menkes/Per/W/2010  
 Tanggal 19 April 2012

Surabaya, 02 Februari 2011

KERALA UPT. LABORATORIUM  
 PENGENDALIAN DAN PENGUJIAN MUTU  
 HASIL PERIKANAN SURABAYA

**E. EKOJUDIR ROZAG.**  
 Kepala

KIP-19620316 196203 1 014

## Lampiran 12. Hasil Uji QC Mutu Organoleptik Bahan Baku

	<b>PT Indo Lestari Food Industry, Pasuruan</b> Jl. Raya Candi/Pringmulya, km 6 Rejo Pasuruan	Doc. No.	MEQA-02
		Rev. No.	
		Effective Date	July 26, 2019
		Issued	4
		Page	MANUAL HACCP

### FORM 001A : SCORE SHEET ORGANOLEPTIK IKAN SEGAR (RECEIVING REPORT)

SNJ 81-2346-2006

SECTION

DATE

LOT NO. / SPECIES : *Tilapia*

SUPPLIER

No	Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh		
			1	2	3
1	<b>KENAMPAKAN</b>				
1	<b>Mata</b>				
	- Cerah, bola mata menonjol, kornea jernih	9			
	- Cerah, bola mata rata, kornea jernih	8	✓		✓
	- Agak cerah, bola mata rata, pupil agak keruh-abu-abu, kornea agak keruh	7		✓	
	- Bola mata agak cekung, pupil berubah keruh-abu-abu, kornea agak keruh	6			
	- Bola mata agak cekung, pupil berubah keruh-abu-abu, kornea agak keruh	5			
	- Bola mata cekung, pupil mulai berubah menjadi putih susu, kornea keruh	3			
	- Bola mata sangat cekung, iris mata agak kering	1			
2	<b>Isiung</b>				
	- Warna merah cemerlang, tanpa lendir	9			
	- Warna merah kurang cemerlang, tanpa lendir	8	✓		✓
	- Warna merah agak kusam, tanpa lendir	7		✓	
	- Merah agak kusam, sedikit lendir	6			
	- Mulai ada perubahan warna, merah kecoklatan, sedikit lendir, tanpa lendir	5			
	- Warna merah pudar, lendir tebal	3			
	- Warna merah pudar ada sedikit putih, lendir tebal	1			
3	<b>Lendir Permukaan Badan</b>				
	- Lapisan lendir jernih, transparan, mengkilat cerah	9			
	- Lapisan lendir jernih, transparan, cerah, belum ada perubahan warna	8	✓		✓
	- Lapisan lendir mulai agak keruh, warna agak putih, kurang transparan	7		✓	
	- Lapisan lendir mulai keruh, warna putih agak kusam, kurang transparan	6			
	- Lendir tebal menggumpal, mulai berubah warna putih, keruh	5			
	- Lendir tebal menggumpal, berwarna putih kuning	3			
	- Lendir tebal menggumpal, warna kuning kecoklatan	1			
4	<b>Daging (Warna dan Kenampakan)</b>				
	- Daging daging sangat cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh	9			
	- Daging daging cemerlang spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut utuh	8	✓		✓
	- Daging daging sedikit kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh	7		✓	
	- Daging daging mulai pudar, banyak pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut agak rusak	5			
	- Daging daging kusam, warna merah jenuh sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut rusak	3			
	- Daging daging kusam sekali, warna merah jenuh sekali sepanjang tulang belakang, dinding perut sangat rusak	1			

QA Manager

QC Monitor

## Lampiran 12. lanjutan

	<b>PT Inni Lukur Fuja Abadi, Peruruan</b> Jl. Raya Cangkringmatang km 6 Beji Peruruan	Doc. No.	MH/QA/02
		Rev. No.	
		Effective Date	July 06, 2010
		Issued	4
		Page	
MANUAL HACCP			

### FORM 001A : SCORE SHEET ORGANOLEPTIK IKAN SEGAR (RECEIVING REPORT)

SNI 01-2346-2006

SECTION :

DATE :

LOT NO. / SPECIES : 31114 31114


SUPPLIER :

No	Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh		
II	BAU				
	-Bau sangat segar, spesifik jenis	9			
	-Segar, spesifik jenis	8	✓	✓	✓
	-Netral	7			
	-Bau amoniak mulai tercium, sedikit bau asam	5			
	-Bau amoniak kuat, ada bau H <sub>2</sub> S, bau asam jelas dan busuk	3			
	-Bau busuk jelas	1			
III	TEKSTUR				
	-Padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang	9			
	-Agak padat, elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang	8	✓		
	-Agak padat, agak elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang	7		✓	✓
	-Agak lunak, kurang elastis bila ditekan dengan jari, agak mudah menyobek daging dari tulang belakang	5			
	-Lunak, bekas jari terlihat bila ditekan, mudah menyobek daging dari tulang belakang	3			
	-Sangat lunak, bekas jari tidak hilang bila ditekan, mudah sekali menyobek daging dari tulang belakang	1			

QA Manager

QC Monitor

### Lampiran 13. Hasil Uji QC Raw Material

	<b>PT Inti Lukur Fuja Abadi, Pasuruan</b> Jl. Raya Cangkringmalang, km 6 Beji Pasuruan	Doc. No.	MH-QA/Q2
		Rev. No.	
		Effective Date	July 06, 2010
		Issued	4 <sup>th</sup>
		Page	
<b>FILLET FISH</b>		MANUAL HACCP	

#### RECEIVING RAW MATERIAL / FORM NO.01/QC/ILUFA

SECTION :

DATE :

LOT NO. / SPECIES : Fillet Fish

SUPPLIER :

No	SUBJECT	OBSERVATION			Remark	Corrective Action
		1st CHECK	2nd CHECK	3rd CHECK		
1.	Sanitation Before Receiving Start					
	a. Receiving Area, S/U	S	S	S		
	b. Employees, S/U	S	S	S		
	c. Floor, S/U	S	S	S		
	d. Equipment, S/U	S	S	S		
2.	Sortation, S/U	S	S	S		
3	Temp. of fish / fresh, (max 4 °C), S/U	18°C	2°C	22°C		
	Temp. of fish / frozen, (-18 °C or below), S/U	-	-	-		
4	Total Fish Rejected, Kg					
	% Total Fish Rejected					
	Comment					
	Organoleptic check by organoleptic score sheet (SNI.01-2346-2006)					

Remark : S = Satisfactory, U = Unsatisfactory

QA Manager

QC Monitor




# Lampiran 14. Hasil Uji QC Washing I dan II

	PT Inti Luhur Fuja Abadi, Paturusan Jl. Raya Cangkringmalang km 6 Baji Paturusan	Doc. No.	MH/QA/02
		Rev. No.	
		Effective Date	July 06, 2010
		Issued	4
Fillet Fish		Page	MANUAL HACCP

## WASHING I & II (RUNNING WATER) / FORM NO.05/QC/ILUFA

SECTION		DATE				
LOT NO. / SPECIES		SUPPLIER				
No	SUBJECT	OBSERVATION				
		1st CHECK	2nd CHECK	3rd CHECK	Remark	Corrective Action
1.	Washing I					
	a. Sanitation					
	- Washing Area, S/U	S	S	S		
	- Equipments, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Others, S/U					
	b. Temperature of Washing Water, °C (max 4 °C)	1,2°C	1,1°C	1,3°C		
	c. Washing Time, max. 30 seconds, S/U	S	S	S		
	d. Water Change Frequency, S/U	S	S	S		
2	Washing II/Running Water					
	a. Sanitation					
	- Washing Area, S/U	S	S	S		
	- Equipments, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Others, S/U					
	b. Temperature of Running Water, °C (max 4 °C)	1,2°C	2°C	1,8°C		
	c. Washing Time, max. 30 seconds, S/U					

Remark : S = Satisfactory, U = Unsatisfactory  
QA Manager                      QC Monitor

()

()

## WASHING I & II (RUNNING WATER) / FORM NO.05/QC/ILUFA

SECTION		DATE				
LOT NO. / SPECIES		SUPPLIER				
No	SUBJECT	OBSERVATION				
		1st CHECK	2nd CHECK	3rd CHECK	Remark	Corrective Action
1.	Washing I					
	a. Sanitation					
	- Washing Area, S/U	S	S	S		
	- Equipments, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Others, S/U					
	b. Temperature of Washing Water, ° C (max 4°C)	21°C	20°C	23°C		
	c. Washing Time, max. 30 seconds, S/U	S	S	S		
	d. Water Change Frequency, S/U	S	S	S		
2	Washing II/Running Water					
	a. Sanitation					
	- Washing Area, S/U	S	S	S		
	- Equipments, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Others, S/U					
	b. Temperature of Running Water, ° C (max 4°C)	19°C	13°C	24°C		
	c. Washing Time, max. 30 seconds, S/U					

Remark : S = Satisfactory, U = Unsatisfactory  
QA Manager                      QC Monitor

()

()



Lampiran 15. Hasil Uji QC Filletting, Scalling, Skinning, Trimming, Grading, Sizing, Gutting, dan CO-Treated

	PT Lufu Lufu Fajri Abadi, Pasuruan	Doc. No.	MS/002
	R. Raja Cangkrimong - km 6 Baji	Rev. No.	
	Pasuruan	Effective Date	July 18, 2020
		Issued	4
		Page	MANUAL HACCP

FILLETING & THE OTHERS/ FORM NO.04/QC/LUFA

SECTION		DATE				
LOT NO. / SPECIES		SUPPLIER				
No	SUBJECT	OBSERVATION			Remark	Corrective Action
		1st CHECK	2nd CHECK	3rd CHECK		
1	Filleting					
	- Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipment, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Floor, S/U	S	S	S		
	- Result of filleting, S/U	S	S	S		
2	Scalling					
	- Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipment, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Result of scalling, S/U	S	S	S		
3	Skinning / Deboning					
	- Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipment, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Result of skinning / deboning, S/U	S	S	S		
4	Trimming					
	- Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipment, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Result of trimming, S/U	S	S	S		
5	Grading					
	- Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipment, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Result of grading, S/U	S	S	S		
6	Sizing					
	- Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipment, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Result of sizing, S/U	S	S	S		
7	Gutting (visceral off), Gill off					
	- Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipment, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Result of Gutting (visceral off), Gill off, S/U	S	S	S		
8	CO - Treated					
	- Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipment, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Result of CO - Treated, S/U	S	S	S		
9						

Remark : S = Satisfactory, U = Unsatisfactory  
 Q. Manager

QC. Monitor

# Lampiran 16. Hasil Uji QC Sealing, Wrapping, dan Vacuum Packing

	<b>PT Ind Laher Faja Abadi, Pasuruan</b> Jl. Raya Cangkringmalang km 4 Beji Pasuruan	Doc. No.	MHQ/02
		Rev. No.	
		Effective Date	July 06, 2010
		Issued	4 <sup>th</sup>
		Page	
<b>FILLET FISH</b>		MANUAL HACCP	

## **SEALING & WRAPPING / LAYERING (VACUUM PACKING)** **FORM NO.08/QC/ILUFA**

SECTION :  
 LOT NO. / SPECIES : **7194 fish**

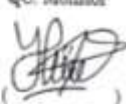
DATE :  
 SUPPLIER :

No	SUBJECT	OBSERVATION				
		1st CHECK	2nd CHECK	3rd CHECK	Remark	Corrective Action
1	Sealing					
	- Sanitation Area, S/U					
	- Equipments sealing S/U					
	- Employees, S/U					
	- Others, S/U					
	- Result of Wrapping, S/U					
2	Wrapping/Layering					
	a. Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipments, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Others, S/U					
	b.- Result of Wrapping, S/U	S	S	S		
	-Result of Layering, S/U	S	S	S		
3	Vacuum Packing (if any)					
	a. Sanitation Area, S/U	S	S	S		
	- Equipments, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Others, S/U					
	b.- Result of vacuum packing, S/U	S	S	S		


Remark : S = Satisfactory, U = Unsatisfactory

QA Manager

QC Monitor

# Lampiran 17. Hasil Uji QC Freezing dan Metal Detecting

	<b>PT Ikti Labor Puja Abadi, Pasuruan</b> Jl. Raya Cagarungmatang km 6 Deji Pasuruan	Doc. No.	MHEQA/02
		Rev. No.	
		Effective Date	July 06, 2010
		Issued	4
		Page	
<b>FILLET FISH</b>		MANUAL HACCP	

## **FREEZING & METAL DETECTING/ FORM NO.09/QC/MUFA**

SECTION  
LOT NO. / SPECIES : Fillet Fish

DATE  
SUPPLIER :

No	SUBJECT	OBSERVATION				
		1st CHECK	2nd CHECK	3rd CHECK	Remark	Corrective Action
1.	a Sanitation					
	- Freezer Area, S/U	S	S	S		
	- Equipments, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Other, S/U					
	b. Freezer Machine, S/U	S	S	S		
	c. Freezer Temperature					
	- Temp. of Freezing, °C (required -30 °C or lower)	-30°C	-35°C	-32°C		
	- Defrost Temp. °C (if any)					
	- Stuffing Temp. °C (if any)					
	d. Freezing Defect					
	- Freezing Burn (Much, Little, None)	N	N	N		
	- Slow Freezing (Much, Little, None)	N	N	N		
2	a Sanitation					
	- Metal Detecting Area, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Other, S/U					
	b. Metal Detecting Machine, S/U	S	S	S		
	c. Is the product passed metal detecting? (Y/N). Checking every 30 minutes)	1. Y	2. Y	3. Y		
		4. Y	5. Y	6. Y		
		7. Y	8. Y	9. Y		
		10. Y	11. Y	12. Y		
		13. Y	14. Y			
	d. Others, S/U					


Remark : S = Satisfactory, U = Unsatisfactory  
QA Manager QC. Monitor







# Lampiran 18. Hasil Uji QC Packing dan Labelling

	<b>PT Inti Lohar Fuja Abadi, Pasuruan</b> Jl. Raya Cangkringmalang km 6 Baji Pasuruan	Doc. No.	MHQQA/02
		Rev. No.	
		Effective Date	July 08, 2010
		Issued	4
		Page	
<b>FILLET FISH</b>		MANUAL HACCP	

## PACKING & LABELLING (GLAZING) / FORM NO.10 / QC/ILUFA

SECTION :

DATE :

LOT NO. / SPECIES :

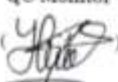
SUPPLIER :

No	SUBJECT	OBSERVATION				
		1st CHECK	2nd CHECK	3rd CHECK	Remark	Corrective Action
1	a. Sanitation					
	- Packing Area, S/U	S	S	S		
	- Equipments, S/U	S	S	S		
	- Employees, S/U	S	S	S		
	- Packaging Material, S/U	S	S	S		
	- Other, S/U					
	b. Loading Fish From Freezer, S/U	S	S	S		
	c. Sizing/Grading, S/U	S	S	S		
	d. Packing, S/U	S	S	S		
	a. Labeling, S/U (Contain of label is clear)	S	S	S		
	f. Weighing, S/U	S	S	S		
	g. Glazing (if any)					
	- Sanitation of water and ice, S/U					
	- Temp. of Water glazing, 1-3 °C					
	- Glazing Evaluation, max 1.5 %					
	h. Organoleptic Evaluation					
	-Overall color, S/U	S	S	S		
	- Discoloration (Much, Little, None)	N	N	N		
	- General smell, S/U					
	- Putrid odor (Much, Little, None)					
	- Physical damage (Much, Little, None)	N	N	N		

Remark : S = Satisfactory, U = Unsatisfactory

QA Manager

QC Monitor

# Lampiran 19. Hasil Uji QC Storing dan Stuffing

	<b>PT Inti Laker Faja Abadi, Pasuruan</b> Jl. Raya Cangkringmalang km 6 Baji Pasuruan	Doc. No.	MB/QA/02
		Rev. No.	
		Effective Date	July 06, 2016
		Issued	4
		Page	
<b>FILLET FISH</b>		MANUAL HACCP	

## STORAGING & STUFFING/ FORM NO. 11/QC/ILUFA

SECTION :

DATE :

No	SUBJECT	OBSERVATION			Remark	Corrective Action
		1st CHECK	2nd CHECK	3rd CHECK		
1.	STORAGING					
	a. Main Cold Storage Area					
	Handling, S/U	S	S	S		
	Sanitation S/U	S	S	S		
	Employee, S/U	S	S	S		
	b. Saving Product Area					
	Sanitation S/U	S	S	S		
	c. Temperature of Cold Storage I, (-23±2°C), S/U	-23°C	-23°C	-23°C		
	d. Temperature of Cold Storage II, (-23±2°C), S/U	-23°C	-23°C	-24°C		
	e. Temperature of Cold Storage III, (-23±2°C), S/U					
	f. Temperature of Ante Room, (10°C), S/U	S	S	S		
	g. Temp. of Defrost (°C) (if any)					
	h. Separated of specification product, S/U	S	S	S		
2	STUFFING					
	a. Reefer condition, S/U					
	Sanitation of Reefer, S/U	S	S	S		
	Pre-cooling of Reefer, S/U (-10 °C or below)	-20°C				
	Stuffing product to reefer, S/U	S	S	S		
	Product condition, S/U	S	S	S		
	Equipments, S/U	S	S	S		
	The Others, S/U	S	S	S		
	Employee, S/U	S	S	S		
	Temp. of Stuffing (°C)			-20°C		
	b. First In First Out (FIFO)					
	FIFO basis by Production Code, S/U	S	S	S		
	Contain products according buyer's order, S/U	S	S	S		
	The Others, S/U	S	S	S		

Remark : S = Satisfactory, U = Unsatisfactory  
 QA Manager

QC Monitor

()

()



## Lampiran 21. Health Certificate of Fish and Fishery Products

 THE REPUBLIC OF INDONESIA REPUBLIK INDONESIA MINISTRY OF MARINE AFFAIRS AND FISHERIES DEPARTEMEN KELAUTAN DAN PERIKANAN		<b>A</b> 00104597
<b>HEALTH CERTIFICATE OF FISH AND FISHERY PRODUCT</b> <b>SERTIFIKAT KESEHATAN PRODUK PERIKANAN</b>		Reference No.: <b>13-718/622007</b>
<b>COUNTRY OF ORIGIN</b> <b>COMPETENT AUTHORITY</b> <b>INSPECTION BODY</b>	<b>INDONESIA</b> <b>DIRECTORATE GENERAL OF FISHERIES PRODUCT PROCESSING AND MARKETING</b> <b>PROVINCIAL LABORATORY FOR FISH INSPECTION AND QUALITY CONTROL, IN SURABAYA, EAST JAVA, INDONESIA</b>	
<b>I. PRODUCT IDENTIFICATION</b> <b>DIEKTIF 16.132 PRODUK</b>		
<b>1. A. PRODUCT DESCRIPTION</b> <b>IDENTIFIED PRODUCT</b>		
<b>FROZEN SNAPPER FILLET CO</b>		
<b>B. SPECIES</b> <b>SPINY</b> <b>LOUJANGUS SPP.</b>		
<b>2. TYPE OF PROCESSING AND PACKAGING</b> <b>TIPE DAN BUKAAN KEMASAN</b>		
<b>3. LOT AND NUMBER OF PACKAGING</b> <b>LOT DAN NOMOR KEMASAN</b>		
<b>4. LOT IDENTIFICATION (DATE/LOT/WEIGHT)</b> <b>LOT IDENTIFIKASI (TANGGAL/LOT/BERAT)</b>		
<b>5. NET WEIGHT</b> <b>BERAT BERSIH</b>		
<b>6. ORIGIN OF PRODUCT</b> <b>ASAL PRODUK</b>		
<b>1. Name and Address of Company</b> <b>Nama dan Alamat Perusahaan</b>		
<b>2. Register Number/Name</b> <b>Nomor Registrasi/Nama</b>		
<b>3. DESTINATION OF PRODUCT</b> <b>KE TUJUAN PRODUK</b>		
<b>1. The fishery products are to be dispatched from SURABAYA, INDONESIA</b> <b>Produk Perikanan dikirim dari</b>		
<b>2. To</b> <b>Ke</b>		
<b>3. By the following means of transport</b> <b>Dengan menggunakan cara transportasi</b>		
<b>4. Temperature required during storage and transportation</b> <b>Suhu selama penyimpanan dan transportasi</b>		
<b>5. Name and Address of Importer</b> <b>Nama dan Alamat Penerima</b>		
<b>IV. ATTESTATION</b> <b>PERNYATAAN</b>		
<b>1. The product described above originates from (an) approved establishment(s) and</b> <b>Produk yang disebutkan diatas berasal dari (satu) pengolah ikan yang telah disetujui</b>		
<b>2. have been handled, prepared or processed, identified, stored and transported under a HACCP-based Integrated Quality Management Programme, consistently implemented in accordance with the requirements.</b> <b>telah ditangani, disiapkan, diolah, diidentifikasi, disimpan dan didistribusikan berdasarkan persyaratan Program Manajemen Mutu Terpadu berdasarkan HACCP yang telah diterapkan secara konsisten sesuai dengan persyaratan.</b>		
Date Ditandatangani	<b>SURABAYA</b>  <b>DIRECTOR GENERAL OF FISHERIES PRODUCT PROCESSING AND MARKETING</b> <b>KELOMPOK LABORATORIUM</b> <b>J. E. FATKULUR ROZAK</b>	Date Tanggal <b>NOVEMBER 21, 2007</b>
Name in capital letter Nama dengan huruf besar		

## Lampiran 21. lanjutan

ATTACHMENT TO HEALTH CERTIFICATE NO : FII/2/Qc/Ex/523.2/

17-7181/XU/2008

### TEST RESULT HASIL PENGUJIAN

Serial No.

A 00101587

No.	Characteristic Karakteristik	Test Result Hasil Pengujian	Limit of Quality Standard Batas dari Standar Mutu	Test Methods Metode Pengujian
	<b>Organoleptic</b> Organoleptik	7.0; 7.0; 7.1; 7.0; 7.0;	MIN : 6.0	SNI-01-2346-2006
	<b>Microbiological</b> Mikrobiologi			
	Total Plate Count Aerob	4.4 .10 <sup>-4</sup> 4.7 .10 <sup>-4</sup> 4.0 .10 <sup>-4</sup> 4.5 .10 <sup>-4</sup> 4.1 .10 <sup>-4</sup>	5.0 .10 <sup>-5</sup>	SNI-01-2332.3-2006
	Escherichia Coli Coliform	<3 ; <3 ; <3 ; <3 ; <3 ; <3 ; <3 ; <3 ; <3 ; <3 ;	MAX : < 3	SNI-01-2332.1-2006 SNI-01-2332.1-2006
	Staphylococcus aureus	<10 ; <10 ; <10 ; <10 ; <10 ;		SNI-01-2337-1991
	Salmonella	Neg. Neg. Neg. Neg. Neg.	Negative	SNI-01-2332.2-2006
	Vibrio cholera	Neg. Neg. Neg. Neg. Neg.	Negative	SNI-01-2332.4-2006
	<b>CHEMISTRY</b>			
	Histamin (mg/kg)	27.83; 28.95; 30.25; 27.36; 29.95;		SNI-01-2360-1991
	Mercury (mg/kg)	0.1162; 0.1091; 0.1100; 0.1146; 0.1190;		SNI-01-2354.6-2006
	Cadmium (mg/kg)	ND ; ND ; ND ; ND ; ND ;		SNI 01-2354.5-2006
	Plumbum (mg/kg)	0.0037; 0.0805; 0.0543; 0.0544; 0.0544;		SNI 01-2354.7-2006
	Neg = Negative	ND = Not Detected		

based on the test result, the products specified above are in compliance with the standard of quality berdasarkan hasil pengujian tersebut maka produk di atas dinyatakan telah memenuhi standar mutu

Done at  
Dilaksanakan

On : .....  
Pada

NOVEMBER 07, 2008

Signature of Official Provincial Laboratory  
Tanda Tangan Pimpin Laboratorium

E. FATKHUR ROZAQ

Head Provincial Laboratory for fish inspection and Quality Control Laboratory in Surabaya, East Java, Indonesia  
Kepala Balai Laboratorium Pengujian Mutu Hasil Perikanan Surabaya, Jawa Timur, Indonesia



## Lampiran 22. Hasil Pengujian Finish Product Evaluation Report

PT. INTI LUSUR FUJA ABADI  
Jl. Raya Cangkringanmalang Km. 6 Boji Panuruan

Form : 015 / QC

### FINISH PRODUCT EVALUATION REPORT

Product Name	Fillet H160			Date	26-01-11					
Production Date	18 January 2011			15 January 2011			11 January 2011			
Production Code	VA1808090114F051			VA15080901212F011			VA1110802108F051			
Julian Code	18									
Size	10/20 GROUPER			8/10 RED SNAPPER			4/6 GROUPER			
Net Weight (Berat Bersih)	9.58 kg			9.65 kg			9.58 kg			
Gross Weight (Berat Kotor)	9.69 kg			9.70 kg			9.73 kg			
Pieces Account (Jumlah Keping)	11 PCS			17 PCS			20 PCS			
Weight of Pieces (Berat Perkeping)	0.385	0.410		0.39	0.26	0.29	0.135	0.155	0.16	0.15
	0.530	0.415		0.27	0.255	0.28	0.17	0.135	0.175	0.115
	0.350	0.325		0.29	0.28	0.25	0.17	0.16	0.17	0.185
	0.385	0.435		0.285	0.265		0.155	0.15	0.135	0.16
	0.470			0.29	0.285		0.16	0.16	0.15	0.185
	0.335			0.275	0.25		0.175	0.155	0.165	0.195
	0.420			0.220	0.26		0.16	0.165	0.175	0.195
Total Weight (Berat Total)										
Total Plastic Weight (Berat Plastik Total)	0.11 kg			0.085 kg			0.15 kg			
Average Net Weight (Berat Bersih Rerata)	0.416 kg			0.271 kg			0.173 kg			
Satisfactory/Unsatisfactory										
Organoleptic Check :	OK			OK			OK			
Apperance (Penampakan)	OK			OK			OK			
Odor (Bau)	OK			OK			OK			
Colour (Warna)	OK			OK			OK			
Physical Damage (Cacat Fisik)	OK			OK			OK			
Remark (Catatan) :										

Factory Manager,  
(Signature)

QA Manager,  
(Signature)

Production Manager,  
(Signature)

QA Monitor,  
(Signature)

Lampiran 23. Hasil Pengujian Limbah Cair PT. ILUFA

**PEMERINTAH PROVINSI JAWA TIMUR**  
**BADAN LINGKUNGAN HIDUP**  
**UNIT PELAKSANA TEKNIS**  
**LABORATORIUM UJI KUALITAS LINGKUNGAN**  
Jl. Wisata Menanggal 38 Surabaya Telp. (031) 8541807 Fax. (031) 8530482

**KAN**  
Kantor Akreditasi Nasional  
Laboratorium Pengad  
LP-008-008

**SERTIFIKAT HASIL PENGUJIAN**  
NO : 640 / 282.1 / 207.5 / 2011

**I. UMUM**

1. Kode Contoh Uji	2. M.1/VIII/2011/282.1
2. Nama Industri	1. PT ILUFA
3. Alamat	2. Deyi
4. Telp / Fax	3. Cold Storage
5. Jenis Industri/kegiatan Usaha	4. Air Limbah Industri
6. Jenis Contoh Uji	5. 13-Agust-11
7. Rentang Pengujian	6. 27 Agustus 11

**II. DATA PENGIRIM CONTOH UJI**

1. Nama / Instansi	2. BADAN LINGKUNGAN HIDUP KAR. PASURUAN
2. Alamat	3. Jl. Pangeran Sili 221 Pasuruan
3. Pengas Pengirim Contoh	4. M. Kholid, Hari K. Bay Rinto
4. Tanggal / Dan pengembilan	5. 15 Agustus 2011/09-42
5. Tanggal / Dan diterima Laboratorium	6. 15 Agustus 2011/14-23
6. Lokasi / Tak pengembilan contoh uji	7. U/luara
7. Metode Pengambilan Contoh Uji	8. SNI 6989.340.2009
8. Pengukuran Lapangan	
• Deteksi terdapat limbah cair	1. 42 Hari
• Deteksi terdapat limbah cair	2. 1 Hari
• Deteksi terdapat limbah cair	3. 21 °C

**III. HASIL PENGUJIAN**

NO	PARAMETER	SATUAN	BAKUM MUTI	ME CODE IDENTIKSI LIMIT	HASIL UJI	ACUAN METODE	KETERANGAN
1	Volume Limbah Cair per satuan produk	ml / ton produk	40	10	-	-	
2	pH	-	5-9	-	8,1	SNI 6989.340.2009	
3	BOD <sub>5</sub>	mg/l	100	1	35,2	SNI 6989.340.2009	
4	COD	mg/l	200	0,5	80,8	SNI 6989.340.2009	
5	TSS	mg/l	100	-	50,8	SNI 6989.340.2009	
6	Minyak & Lemak	mg/l	30	1,05	1,00	SNI 6989.340.2009	

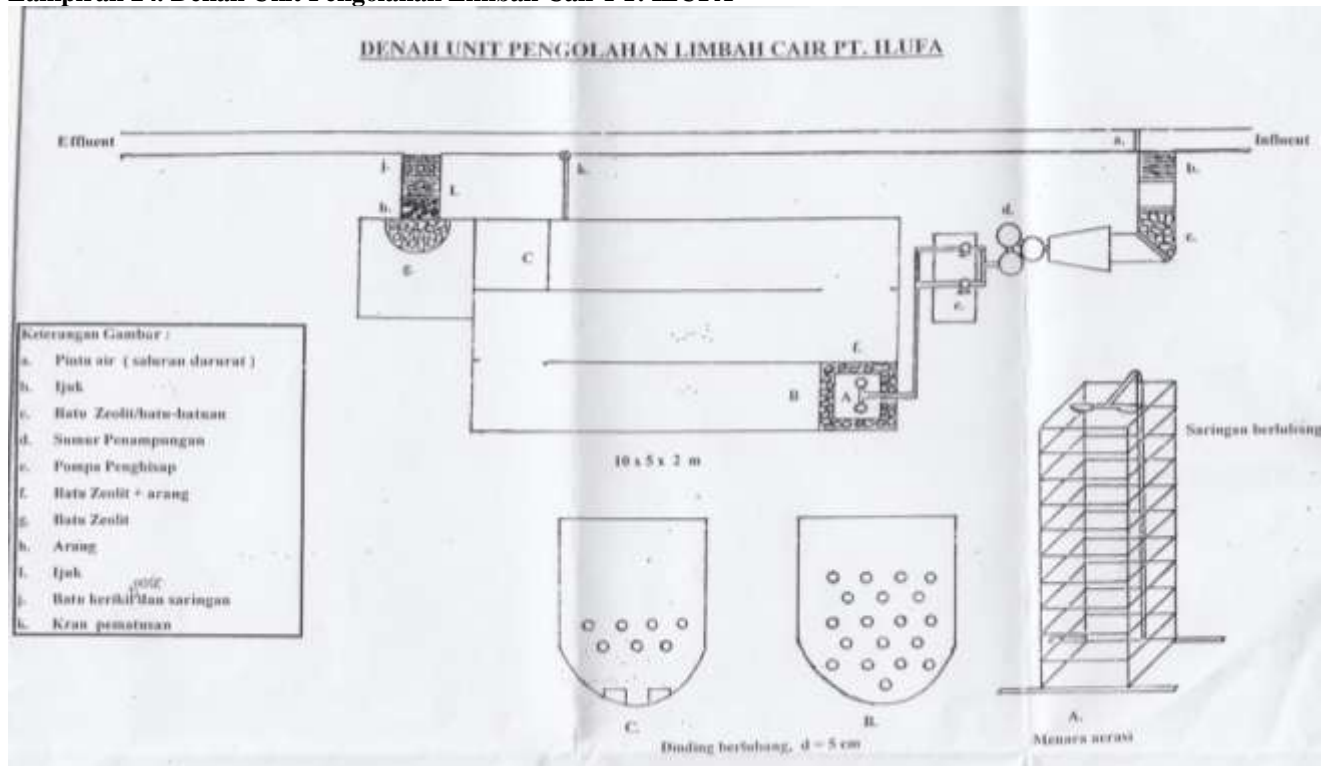
**IV. INTERPRETASI HASIL PENGUJIAN**

Kualitas limbah cair sesuai  
Memenuhi Batas Maksimum Limbah Cair berdasarkan Rapi Gak No. 4529/2002

Surabaya, 28 Agustus 2011  
Manajer Teknis  
Unit Lab. Uji Kualitas Lingkungan

**WAHYU NUGROHO**

## Lampiran 24. Denah Unit Pengolahan Limbah Cair PT. ILUFA





**Lampiran 25. Neraca Kebutuhan Air PT. ILUFA**

